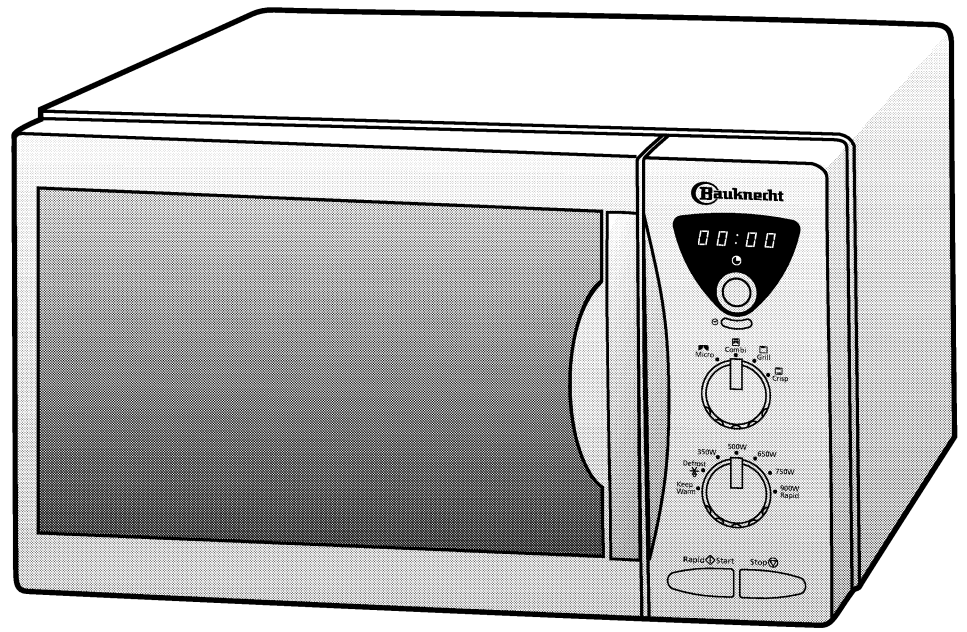
Bauknecht

Gebrauchsanweisung

MCCD 4920
MCCL 4720



4619 694 18302

D

Whirlpool Sweden AB

Inhalt

D

	Seite
Elektrischer Anschluß	1
Vor der Inbetriebnahme	1
Bedienfeld	2
Symbole	2
Geräteübersicht	2
Wichtige Hinweise für das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät	3
Kindersicherheit/Automatischer Leerlaufschutz	4
Zubehör	4
Zusätzliche Tageszeitanzeige	5
Unterbrechen des Garvorgangs	6
Garzeit und Leistungsstufe	6
Funktion Auftauen	7
Wie wird die richtige Mikrowellenleistung gewählt?	7
Grillfunktion	8
Grill kombiniert mit Mikrowellen	9
Crisp-Funktion	10
Wartung und Pflege	11
Kundendienst	11
Daten zur Prüfung der Heizleistung	12
Technische Daten	12

Daten zur Prüfung der Heizleistung

nach IEC 705.
Die Internationale Elektrotechnische Kommission, SC 59H, hat eine Norm für Vergleichsprüfungen der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir folgendes:

MCCD 4920 / MCCL 4720				
Prüfung	**Menge**	**Zeit ca**	**Leistungs stufe**	**Behälter**
A	750 g	9 min	750 W	Pyrex 3.220
B	475 g	5 1/2 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Auftauen, Hackfleisch	500 g	14 min	160 W	Pyrex 3.838.80 Auf einen Kunststoffplatte legen

Technische Daten

Typbezeichnung	MCCD 4920 MCCL 4720
Stromversorgung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	2300 W
Sicherung	16 A
Mikrowellenleistung (nach IEC705. 1000 g Wasser)	
Rapid (Volle Leistung)	900 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350 W
Auftauen	160 W
Warmhalten	90 W
Grilleistung	1000 W
Mikrowelleleistung, Grill + Mikrowelle	650 W
	500 W
	350 W
	160 W
	90 W
Abmessungen	**HxBxT**
Außenmaße	277x535x338
Garraum	200x340x290 20L

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen sollten Sie nachprüfen, ob die Spannung auf dem Typenschild der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nichteinhaltung dieser Vorschrift resultieren.

Bei Verwendung der Schutzmaßnahme "Fehlerstrom-Schutzschaltung" (sowohl bei bereits in Ihrer Installation vorhandenem Fehler strom-Schutzschalter als auch bei Neuinstallation Ihrer Anlage) darf in Verbindung mit diesem Gerät nur ein pulsstromsensitiver Fehlerstrom-Schutzschalter vorgeschaltet werden.

⚠ WARNUNG!

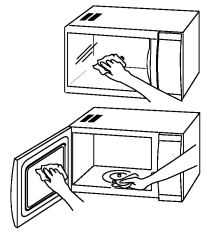
DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN ⏚

Vor der inbetriebnahme

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und die Garantieinformationen aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf.
Füllen Sie bitte Ihren Garantieschein aus und schicken Sie ihn an unseren Kundendienst.

Das Verpackungsmaterial ist recyclingfähig und mit dem Recyclingsymbol versehen ♺.

Vergewissern Sie sich, daß das Gerät nicht beschädigt ist. Die Gerätetür muß gut schließen, die Anliegeflächen der Tür zum Gerät und umgekehrt dürfen nicht beschädigt sein. Räumen Sie das Gerät aus und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.



Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Kabel oder Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt oder fallengelassen wurde. Es könnten Elektroschocks, Brand oder sonstige Risiken auftreten.

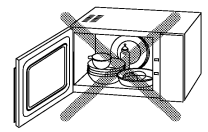
Tauchen Sie Kabel oder Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.

Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche hängen.

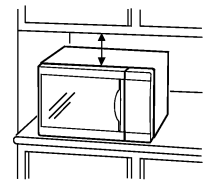
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, die das Gewicht des Geräts und der Speisen aushält. Die Geräteseite mit dem Bedienfeld ist die schwerere Seite. Gehen Sie mit dem Gerät vorsichtig um.

Lagern Sie dieses Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbeckens o.ä.

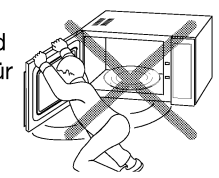
Legen Sie keine Gegenstände im Innenraum ab. Lassen Sie dort keine Papiererzeugnisse, Kochutensilien oder Speisen liegen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.



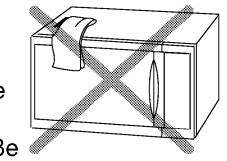
Stellen Sie das Gerät entfernt von anderen Wärmequellen auf, denn die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Kühlluft darf eine Temperatur von 35°C nicht überschreiten. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muß ein Mindestabstand von 15 cm zur Geräteoberseite eingehalten werden.



Lassen Sie die Tür niemals angelehnt, und lassen Sie nie ein Kind mit der geöffneten Tür spielen; es besteht Verletzungsgefahr.

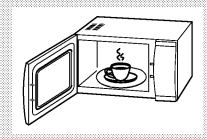


Die Ventilationsöffnungen des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Wenn Lufteinlaß oder Abluftschlitze blockiert werden, kann das Gerät beschädigt und die Qualität der Kochergebnisse gemindert werden. Sorgen Sie dafür, daß die Standfüße des Mikrowellengeräts angebracht sind, damit der Luftstrom nicht behindert wird.



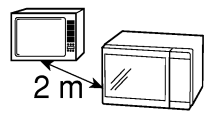
⚠ WARNUNG!

Das Gerät darf niemals ohne Speisen im Garraum betrieben werden, wenn Sie mit Mikrowellenfunktionen arbeiten, da sonst Ihr Gerät Schaden nehmen kann.
Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, so daß Ihr Gerät keinen Schaden nimmt.



Nur wenn die Gerätetür richtig (festanliegend) schließt, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf, es könnten Störungen entstehen.



Bedienfeld

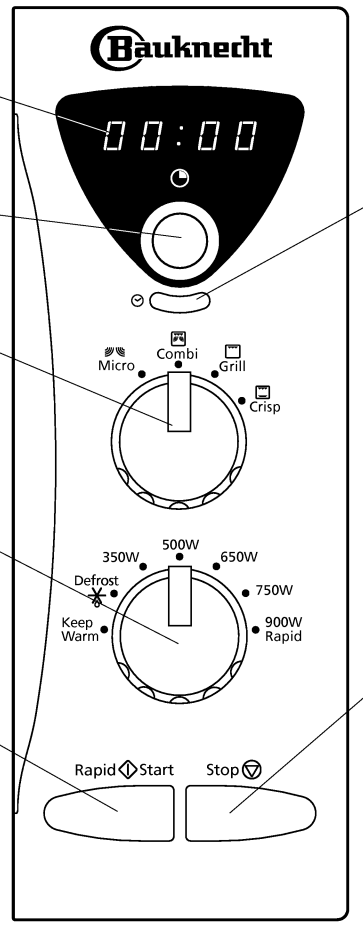
Digitalanzeige. Hier werden Tageszeit oder Garzeit angezeigt.

Zeitschaltknopf. Mit diesem Knopf können Sie die Garzeit oder die Tageszeit einstellen.

Multifunktions-Knopf. Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Funktion einstellen.

Leistungsknopf. Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Starttaste. Drücken Sie diese Taste, um automatisch für 30 Sekunden einzuschalten. Durch jedes weitere Drücken der Taste wird das Gerät für weitere 30 Sekunden geschaltet.



Zeittaste. Drücken Sie diese Taste, damit die Uhr angezeigt wird, um Tageszeit oder Garzeit einzustellen.

Stoptaste. Drücken Sie diese Taste, um das Gerät auszuschalten oder neu einzustellen.

Symbole

Garzeit

Mikrowelle

Mikrowelle + Grill

Grill

Crisp

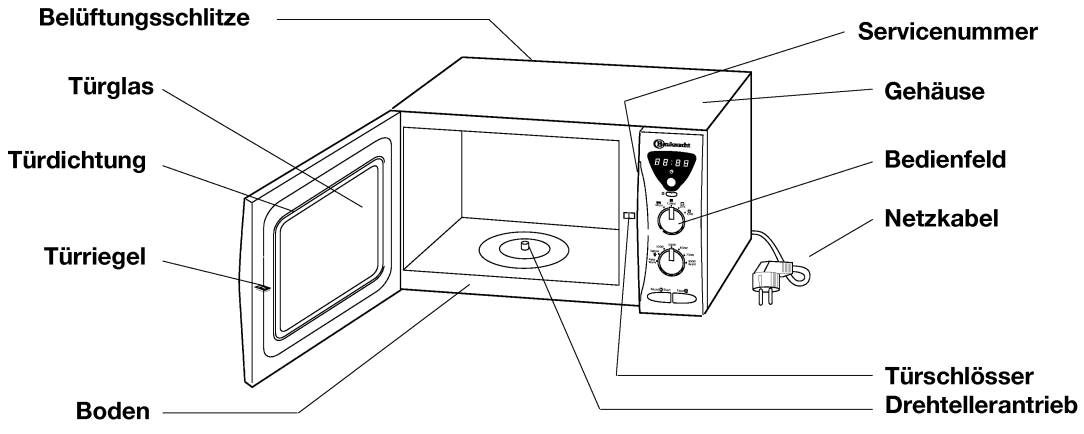
Auftauen

"Akustisches Signal"

Start

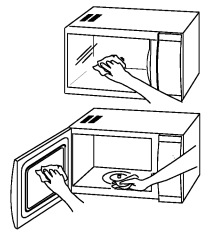
Stop

Geräteübersicht



Wartung und Pflege

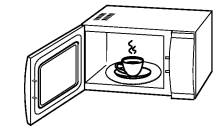
Ihr VIP-Mikrowellengerät hat einen Garraum aus rostfreiem Stahl. Anders als die lackierten Stahlflächen in den meisten anderen Mikrowellengeräten splittert, rostet oder korrodiert diese Oberfläche nicht.



Sie brauchen das Gerät nur zu reinigen, allerdings immer erst den Netzstecker ziehen.
Verwenden Sie keine Topfkratzer zur Reinigung des Garraums. Sie können die Oberfläche verkratzen.

Der Garraumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, insbesondere wenn etwas übergelaufen ist. Entfernen Sie dabei auch den Drehteller, um evt. Verschmutzungen darunter zu entfernen.
Nach dem Reinigen des Gerätes muß der Drehteller wieder eingesetzt werden.
Sicherstellen, daß das Gerät niemals ohne Drehteller in Betrieb genommen wird.
Benutzen Sie bitte ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die Flächen des Innenraums und die Front- und Innenseite der Gerätetür zu reinigen.
Bitte achten Sie darauf, daß sich keine Fett- oder Speiseteile an der Türe, der Garraumdecke oder am Grillelement festsetzen.

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie bitte ein Glas Wasser 2 oder 3 Minuten lang im Garraum. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.



Unangenehmen Geruch im Garraum entfernen Sie, indem Sie ein Glas Wasser gemischt mit Zitronensaft ins Gerät stellen und zum Sieden bringen.

Das Grillelement erfordert keine Reinigung, da es so heiß wird, das der Schmutz abgebrannt wird. Allerdings muß möglicherweise die Garraumdecke gelegentlich gereinigt werden. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel, warmes Wasser und einen Schwamm.

⚠ ACHTUNG!

Bitte kontrollieren Sie bei der Reinigung die Türdichtung und die Türverriegelung des Gerätes regelmäßig auf Beschädigungen. Sollten diese beschädigt sein, darf das Gerät solange nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät überprüft hat.
Scheuermittel, Stahltopfkratzer und ähnliches können das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Geräts beschädigen. Verwenden Sie einen Schwamm mit mildem Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger. Sprühen Sie den Glasreiniger immer auf ein Haushaltstuch.
Niemals direkt in das Gerät sprühen.

Kundendienst

Falls das Gerät nicht arbeitet, überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst anrufen:
* Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig plaziert?
* Sitzt der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
* Ist die Gerätetür geschlossen?
* Überprüfen Sie Ihre Sicherungen und vergewissern Sie sich, daß die Stromversorgung gewährleistet ist.
* Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.

Damit sollten überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie kostenpflichtig sind.
Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Seriennummer und Typbezeichnung Ihres Geräts an (siehe Typenschild).

Wichtig:
Falls das Stromkabel erneuert werden muß, sollten dies durch ein Originalkabel erfolgen, das über unsere Kundendienstorganisation erhältlich ist. Es darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgetauscht werden.

⚠ Vorsicht!

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Crisp-Funktion

Mit der Crisp-Platte werden Pizzen und verschiedene Kuchenarten von unten knusprig braun. Arbeiten Sie mit dieser Funktion, wenn Sie z.B. bereits vorgegarte Pizzen oder ähnliche Speisen zubereiten möchten, die einen Teigboden haben. Außerdem können Sie mit der Crisp-Funktion schnell und einfach Eier mit Speck, Hamburger, Würstchen usw. zubereiten.

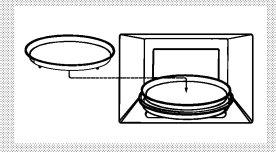
Plazieren Sie die Crisp-Platte immer auf dem Glasdrehteller.

Legen Sie keine Küchenutensilien auf die Crisp-Platte, da sie während der Benutzung in Ihrem Mikrowellengerät sehr schnell heiß wird und Ihre Utensilien beschädigen kann.
Geben Sie die Speisen direkt auf die Crisp-Platte. Um die spätere Entnahme der Speisen von der Platte und das Reinigen derselben zu erleichtern, empfehlen wir, die Crisp-Platte mit Öl einzupinseln.

Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus wärmebeständigem Plastik oder Holz. Utensilien aus Metall oder scharfe Gegenstände nicht verwendet werden da diese die Oberfläche der Platte verkratzen.

Das Gerät schaltet automatisch Mikrowelle und Grill ein, um die Crisp-Platte zu erhitzen. So erreicht die Crisp-Platte schnell ihre Arbeitstemperatur und verleiht der Speise die gewünschte knusprige Bräunung. Die Crisp-Platte kann auch vorgeheizt werden.

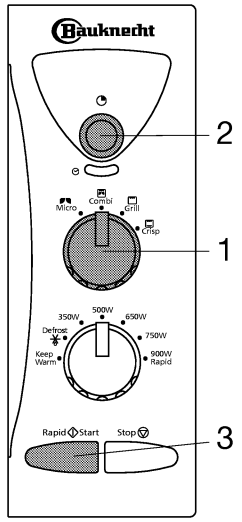
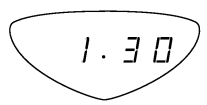
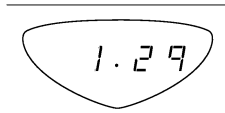
⚠ VORSICHT!



Gerät und Crisp-Platte werden bei diesem Betrieb sehr heiß.
Verwenden Sie immer Topflappen oder den speziellen Crisp-Griff, um die Crisp-Platte aus dem Gerät zu nehmen.

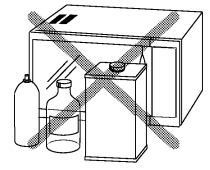
Niemals die Garraumdecke unter dem Grillelement anfassen.
Achten Sie bitte darauf, daß die Crisp-Platte richtig in der Mitte des Glasdrehtellers angeordnet ist.

Hinweis: Wenn mit der Crisp-Funktion gearbeitet wird, ist eine Änderung bzw. das Ein-/Ausschalten der Leistungsstufe bzw. des Grills nicht möglich.

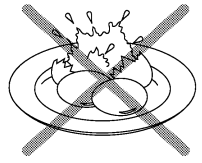
Bedienungsschritt	Reaktion
	
1. Den MULTIFUNKTIONS-Knopf auf die Crisp-Position drehen.	* Die Anzeige schaltet auf „Garzeit“ um.
2. Den ZEITSCHALT-Knopf auf die gewünschte Garzeit drehen. Für größere/kleinere Zeitschritte einfach die Zeittaste drücken und den Zeitschaltknopf erneut drehen.	 * Garzeiten bis zu 30 Min. werden in Zeitschritten von 1 Sekunde angezeigt. * Garzeiten über 30 Min. werden in Zeitschritten von 1 Minute angezeigt.
3. START-Taste drücken.	 * Die Garzeit wird angezeigt und läuft zurück. * Der Garvorgang wird gestartet. * Die Garraumbeleuchtung leuchtet auf. * Der Kühlventilator läuft.
	Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird beendet.

Wichtige Hinweise für das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät

Erhitzen, lagern oder verwenden Sie keine brennbaren Materialien in dem Gerät oder in seiner Nähe. Durch die Rauchentwicklung besteht Brand- oder Explosionsgefahr.



Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Wiedererwärmen von ganzen Eiern mit oder ohne Schale, da diese aufplatzen können.



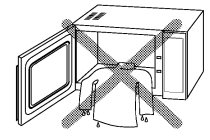
Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Gebrauchszweck, wie in diesem Handbuch beschrieben.
Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel für dieses Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Erhitzen oder Kochen von Speisen entwickelt. Er eignet sich nicht zu Industrie- oder Laborzwecken.

⚠ WARNUNG!

Keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern im Mikrowellengerät erhitzen. Der Druck im Behälter nimmt sehr schnell zu. Dies kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder Explosionen führen.

Übergaren Sie die Speisen nicht. Es besteht Brandgefahr.

Trocknen Sie keine Textilien, Papier, Gewürze, Holz, Pflanzen, Früchte oder andere brennbare Materialien in Ihrem Mikrowellengerät. Es besteht Brandgefahr.



Einige Nahrungsmittel mit geringem Wassergehalt wie z.B. Öl, Schokolade und einige Backwaren mit süßer Füllung, müssen vorsichtig erwärmt werden.

Fritieren im Mikrowellengerät sollte grundsätzlich unterbleiben, da Sie die Öltemperatur nicht kontrollieren können.

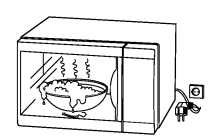
Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien verwenden. Papier kann verkohlen oder brennen und einige Kunststoffe schmelzen, wenn sie beim Erhitzen von Speisen verwendet werden. Wie jedes andere Gerät erfordert auch dieses strengste Beaufsichtigung, wenn es von Kindern benutzt wird.

Einer der größten Vorteile der Mikrowelle ist die kurze Garzeit. Die empfohlenen Zeiten zum Garen oder Wiedererwärmen sollten nicht überschritten werden.

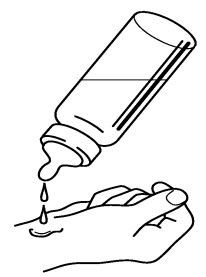
Entfernen Sie sämtliche Metallteile wie z.B. Verschlüsse von Papier- oder Plastiktüten usw., bevor sie diese in den Garraum legen.

Beachten Sie stets die Angaben im Mikrowellenkochbuch, insbesondere beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Wenn im Garraum Feuer entstehen sollte, halten Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.



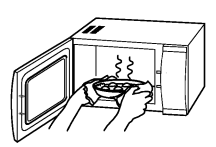
Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder -getränken in einer Babyflasche sollten Sie immer umrühren und die Temperatur prüfen. So wird die Wärme gleichmäßig verteilt und die Verbrühungs- oder Verbrennungsgefahr kann vermieden werden. Schraubverschluß und Sauger vor dem Erhitzen **unbedingt abnehmen**!



Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z.B. Getränken oder Wasser in Ihrem Mikrowellengerät ist es möglich, daß der Siedepunkt bereits erreicht ist, bevor Bläschen sichtbar werden. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen.
Um dies zu vermeiden, sollten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie den Teelöffel im Gefäß.
3. Nach dem Erhitzen lassen Sie die Flüssigkeit kurz stehen und rühren sie nochmals um, bevor Sie das Gefäß vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

Verwenden Sie Topflappen. Die Behälter werden nicht durch die Mikrowellenenergie, aber durch die heißen Speisen erhitzt. Durch die Hitze von Grill und Heißluft werden auch Behälter und Geräteteile heiß. Auch die Crisp-Platte wird bei Gebrauch sehr heiß.
Ziehen Sie immer Topfhandschuhe an, bevor Sie nach dem Kochen Behälter, Geräteteile und Schale berühren, damit Sie keine Verbrennungen erleiden.



Kindersicherheit / Automatischer Leerlaufschutz:

Dieses Gerät umfaßt eine automatische Kindersicherheitsfunktion, die eine Minute nach Rückkehr des Geräts in den "Standby"-Betrieb aktiviert wird. Das Gerät befindet sich im "Standby", wenn die Tageszeit angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, das Anzeigefeld schwarz ist.

Die Tür muß geöffnet und wieder geschlossen werden, beispielsweise zum Einlegen von Gargut, um die Sicherheitssperre aufzuheben. Wenn Sie versuchen, das Gerät einzuschalten, ohne Gargut einzulegen, leuchtet die Anzeige "Tür" als Hinweis darauf, daß Sie die Tür öffnen und schließen müssen, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

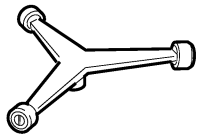
Zubehör

⚠ ACHTUNG!

Auf dem Markt stehen Ihnen eine Reihe von Zubehörteilen zur Verfügung. Bevor Sie diese kaufen, stellen Sie sicher, daß diese sich für das Mikrowellengerät eignen.

Wenn Sie Speisen in das Mikrowellengerät stellen, achten Sie darauf, daß weder die Speisen noch die Behälter oder Abdeckungen mit den inneren Wänden oder der Garraumdecke in Berührung kommen.

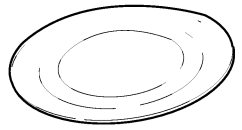
Drehtellerauflage



Die Drehtellerauflage muß immer unter dem Glasteller eingesetzt werden. Den Glasteller ausschließlich auf die Drehtellerauflage stellen. Die Auflage kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Legen Sie die Drehtellerauflage in ihren Sitz im Garraumboden des Geräts.

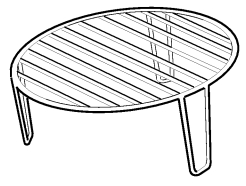
Glasteller



Der Glasteller eignet sich für alle Funktionen. Er fängt heruntertropfenden Fleischsaft und Speiseteilchen auf, wodurch eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird. Er kann auch direkt als Kochgeschirr verwendet werden. Der Glasteller kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

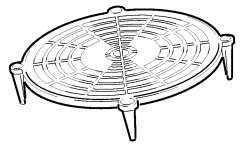
* Den Glasteller auf die entsprechende Auflage stellen.

Grill-Gitterrost



Auf dem Grill-Gitterrost können Sie die Speise dichter unter dem Grillelement plazieren. Stellen Sie den Grill-Gitterrost als Unterlage und zum Auffangen heruntertropfender Flüssigkeiten immer auf den Glasdrehteller. Sie könnten das Gerät beschädigen, wenn Sie den Grill-Gitterrost direkt auf den Boden stellen. Nehmen Sie den heißen Grill-Gitterrost nur mit Topfhandschuhen aus dem Gerät. Der Grill-Gitterrost kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

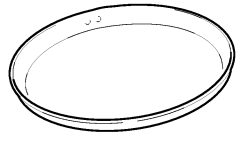
Zwei-Teller Ablage



Die Zwei-Teller Ablage eignet sich hervorragend zur gleichzeitigen Erwärmung auf zwei Ebenen. Einen Teller einfach auf die Drehtellerauflage stellen und den anderen auf die Ablage darüber. Die Zwei-Teller Ablage kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Nicht mit der Grill- oder Crisp-Funktion verwenden, da die Ablage bei großer Hitze schmilzt.

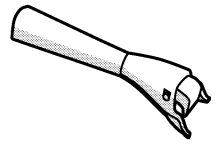
Crisp-Platte



Die Speise direkt auf der Crisp-Platte anrichten. Beim Gebrauch der Crisp-Platte immer den Glasteller als Untersatz verwenden. Die Crisp-Platte kann vor Gebrauch vorgewärmt werden. Ziehen Sie immer Topfhandschuhe an, wenn Sie die Platte aus dem Ofen herausnehmen. Die Crisp-Platte kann in mildem Spülwasser gereinigt werden. Stark verschmutzte Flächen können mit einem Topfschwamm und mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Topfkrater aus Stahlwolle. Sie verkratzen die Oberfläche der Platte.

Crisp-Griff



Verwenden Sie den mitgelieferten speziellen Crisp-Griff um die heiße Crisp-Plate aus dem Ofen herauszunehmen. Der Crisp-Griff kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Grill kombiniert mit Mikrowellen

Durch die Verwendung von Mikrowellen und Grill können Sie die Vorteile beider Funktionen kombinieren. Während der Grill die Gerichte bräunt, verkürzen die Mikrowellen die Garzeit und das Ergebnis ist oft besser als mit herkömmlichen Methoden.

Die Garzeit ist meistens halb so lang wie bei einem herkömmlichen Backofen.

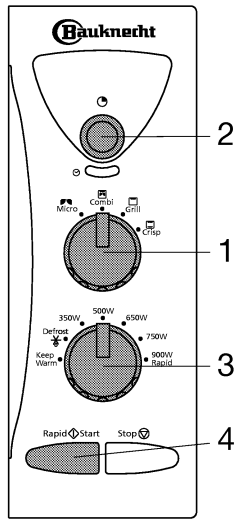
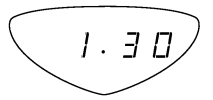
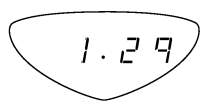
Den Grillrost bei Garen mit der kombinierten Methode verwenden.

Behälter oder Gratins können auch direkt auf den Glasdrehteller gestellt werden.

Bei der kombinierten Methode wird die Leistung automatisch auf maximal 650 W begrenzt, unabhängig von der eingestellten Leistung.

Die richtige Leistungsstufe wählen	
Leistungsstufe	**Geeignete Speisen**
90 - 160 W	Große Fleischscheiben
160 - 350 W	Fisch
350 - 500 W	Geflügel
500 - 650 W	Aufläufe

Wichtig!
Sicherstellen, daß die verwendeten Zubehörteile wärme- und ofenfest sind, bevor Sie sie zum Grillen mit der kombinierten Methode benutzen.

Bedienungsschritt	Reaktion
	
1. MULTIFUNKTIONS-Knopf drehen, um die Kombifunktion zu wählen.	* Die Anzeige schaltet auf “Garzeit” um.
2. ZEITSCHALT-Knopf auf die gewünschte Garzeit drehen.	 * Die Garzeit wird angezeigt.
3. Den LEISTUNGS-Knopf drehen, um die gewünschte Leistung einzustellen.	
4. START-Taste drücken.	 * Die Garzeit wird jetzt angezeigt und läuft zurück.
	Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird ausgeschaltet.

Anmerkung:
Sowohl Garzeit, als auch Leistungsstufe und Funktion können während des Garvorgangs geändert werden. Während des Betriebs kann eine neue Funktion eingestellt werden.
Einfach den Multifunktions-Knopf drehen und eine der drei Funktionen MIKRO, KOMBI oder GRILL wählen. Natürlich sollten Sie den Grill erst ausschalten und ausschließlich mit Mikrowellen weitergaren, wenn das Gericht braun genug ist. Einfach den Multifunktions-Knopf auf MIKRO drehen.

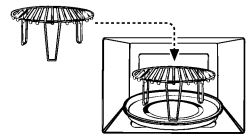
Oder nur Weitergrillen, wenn das Gericht braun genug ist. Den Multifunktion-Knopf auf GRILL drehen.
Falls Sie mit der kombinierten Methode weitergaren möchten, den Multifunktions-Knopf auf KOMBI drehen.
Nachdem der Garvorgang gestartet worden ist, kann die Garzeit einfach durch Drücken des Startknopfes um jeweils 30 Sekunden verlängert werden. Bei jedem Drücken verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden. Die Garzeit kann auch durch drehen des Zeitschaltknopfes verlängert oder verkürzt werden.

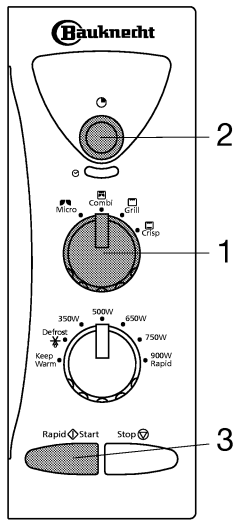
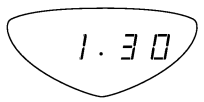
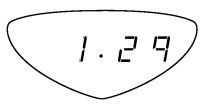
Grillfunktion

Der Grill am Himmel des Innenraums gibt Ihren Gerichten schnell eine schön gebräunte Oberfläche.
Um das beste Ergebnis zu erhalten, die Teile nach der halben Garzeit umdrehen.
Während des Grillens sollte die Tür nie länger offen stehen, weil die Temperatur sonst schnell absinkt.

Wichtig!
Sicherstellen, daß die verwendeten Zubehörteile wärme- und ofenfest sind, bevor Sie sie zum Grillen benutzen. Plastik, Papier oder Holz können nicht verwendet werden.
Keinen Kunststoff zum Grillen benutzen: Kunststoff schmilzt durch die Hitze.

Den Grillrost immer auf den Glasdrehteller stellen, um heruntertropfenden Saft aufzufangen.



Bedienungsschritt		Reaktion	
	1. MULTIFUNKTIONS-Knopf drehen, um die Grillfunktion zu wählen.		* Die Anzeige schaltet auf “Garzeit” um.
	2. ZEITSCHALT-Knopf auf die gewünschte Garzeit drehen.		* Die Garzeit wird angezeigt.
	3. START-Taste drücken.		* Die Garzeit wird jetzt angezeigt und läuft zurück.
			Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird ausgeschaltet.

Anmerkung:
Nachdem der Garvorgang gestartet worden ist, kann die Garzeit einfach durch Drücken des Startknopfes um jeweils 30 Sekunden verlängert werden. Bei jedem Drücken verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden. Die Garzeit kann auch durch drehen des Zeitschaltknopfes verlängert oder verkürzt werden.

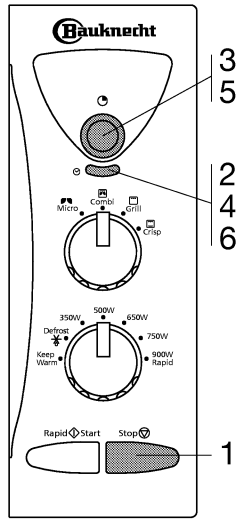
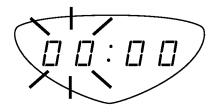
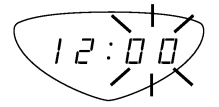
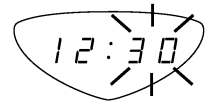
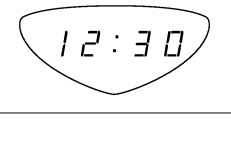
Anmerkung:
Sowohl Garzeit, als auch Leistungsstufe und Funktion können während des Garvorgangs geändert werden.
Durch Drehen des Multifunktions-Knopfes während des Betriebs kann eine neue Funktion eingestellt werden, die sofort anläuft. Die Garzeit läuft unabhängig von der eingestellten Funktion weiter zurück.

Zusätzliche Tageszeitanzeige

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder auch nach einem Stromausfall, ist das Digitalanzeigefeld dunkel.
Falls gewünscht, können Sie die Tageszeit (24 Std. Digitalanzeige) einstellen. Sollte die Tageszeit nicht eingestellt werden, bleibt das Anzeigefeld dunkel, bis Sie eine Garzeit eingeben.

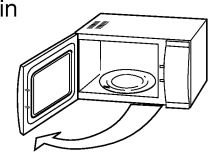
Die Garraumtür sollte offenstehen, solange Sie mit dem Einstellen der Uhr beschäftigt sind. Auf diese Weise haben Sie zum Einstellen der Uhr 10 Minuten Zeit.

Bei geschlossener Garraumtür muß jeder Schritt innerhalb von 30 Sekunden abgeschlossen sein, sonst schaltet das Gerät auf "Stand by" und Sie müssen von vorn beginnen.

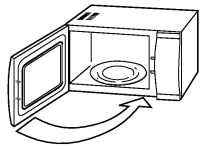
Bedienungsschritt		Reaktion	
	1. Drücken Sie die STOP-Taste.		* Zwei Punkte leuchten auf.
	2. Drücken Sie die ZEIT-Taste.		* Die beiden linken Ziffern (Stunden) blinken.
	3. Zum Einstellen drehen Sie den ZEITSCHALT-Knopf, bis die richtige Stunde angezeigt wird.		* Die eingestellte Stunde blinkt weiter.
	4. Drücken Sie die ZEIT-Taste noch einmal.		* Die beiden rechten Ziffern (Minuten) blinken.
	5. Zum Einstellen drehen Sie den ZEITSCHALT-Knopf, bis die richtigen Minuten angezeigt wird.		* Die eingestellten Minuten blinken weiter.
	6. Drücken Sie die ZEIT-Taste zum dritten Mal.		* Die Uhr läuft.

Anmerkung:
Wenn Sie die Anzeige der Tageszeit später rückgängig machen wollen, drücken Sie erst die Zeittaste und dann die Stoptaste. Um die Tageszeit erneut einzustellen, führen Sie die oben beschriebenen Schritte aus.

Unterbrechen des Garvorgangs



Unterbrechen des Garvorgangs: falls Sie ein Gericht überprüfen, umzurühren oder wenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür und der Garvorgang wird automatisch unterbrochen. Nach dem Öffnen der Tür werden Garzeit und Funktionen noch 10 Minuten lang angezeigt als Hinweis, daß der Gar-/Aufwärmvorgang unterbrochen wurde. Nach dem Öffnen der Gerätetür bitte folgendes beachten:



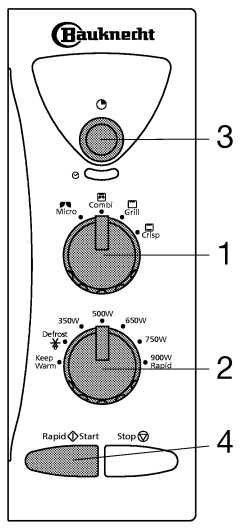
Fortsetzen des Garvorgangs: Gerätetür schließen und START-Taste drücken.
Anmerkung: Wenn Sie die START-Taste einmal drücken, wird der Garvorgang zu dem Zeitpunkt fortgesetzt, wo er unterbrochen wurde. Durch zweimaliges Drücken der START-Taste wird die Garzeit darüber hinaus um 30 Sekunden verlängert.

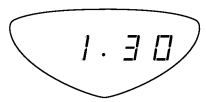
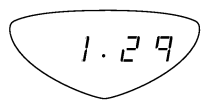
Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten: Gericht herausnehmen, Gerätetür schließen und STOP-Taste drücken.

Wenn Sie den Garvorgang nicht unterbrechen: Nach Ablauf des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal 10 Minuten lang in Abständen von einer Minute, wenn die Gerätetür geschlossen bleibt und die STOP-Taste nicht gedrückt wird.
Anmerkung: Zeit und Leistung können während des Garvorganges geändert werden.

Fortlaufendes Garen: Wenn der Garvorgang beendet ist, zeigt das Gerät weitere 10 Minuten lang die aktuelle Einstellung an, wenn die STOP-Taste nicht gedrückt wird. Sie können so den Garvorgang durch drücken der START-Taste fortsetzen. In diesem Fall verlängert sich lediglich die Garzeit bei jedem Drücken um 30 Sekunden. Alle anderen Einstellungen bleiben unverändert.
Anmerkung: die Einstellung bleibt nur 30 Sekunden lang im Gerät gespeichert, wenn nach Ablauf des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet und dann wieder geschlossen wird.

Garzeit und Leistungsstufe



Bedienungsschritt	Reaktion
1. Den MULTIFUNKTIONS-Knopf drehen, um die gewünschte Funktion zu wählen.	* Die Anzeige schaltet auf “Garzeit” um.
2. LEISTUNGS-Knopf auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.	
3. ZEITSCHALT-Knopf auf die gewünschte Garzeit drehen. Für größere/kleinere Zeitschritte einfach die Zeittaste drücken und den Zeitschaltknopf erneut drehen.	 * Garzeiten bis zu 30 min. werden in Zeitschritten von 1 Sekunde angezeigt. * Garzeiten über 30 min. werden in Zeitschritten von 1 Minute angezeigt.
4. START-Taste drücken.	 * Die Garzeit wird jetzt angezeigt und läuft zurück. * Der Garvorgang wird gestartet. * Die Garraumbeleuchtung leuchtet auf. * Der Kühlventilator läuft.
	Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird ausgeschaltet.

Anmerkung:
Nachdem der Garvorgang gestartet worden ist, kann die Garzeit einfach durch Drücken des Startknopfes um jeweils 30 Sekunden verlängert werden. Bei jedem Drücken verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden. Die Garzeit kann auch durch drehen des Zeitschaltknopfes verlängert oder verkürzt werden.

Anmerkung:
Sowohl Garzeit, als auch Leistungsstufe und Funktion können während des Garvorgangs geändert werden.
Nachdem der größere Zeitschritt benutzt wurde, schaltet das Gerät automatisch auf den kleineren Zeitschritt (werkseitig eingestellt) zurück, wenn kein neuer Garvorgang innerhalb von 30 Sekunden eingestellt wird. Um festzustellen, welcher Zeitschritt eingestellt ist, die Punkte in der Mitte der Digitalanzeige beachten: wenn der obere Punkt leuchtet, ist der größere Zeitschritt eingestellt; wenn der untere Punkt leuchtet, ist der kleinere Zeitschritt eingestellt.

Funktion Auftauen

Befolgen Sie die Anweisungen unter "Zeit und Leistung" und wählen Sie ✳160 W, wenn Sie auftauen wollen.

Zum Erweichen von Eiscreme oder Butter sollten Sie 90 W wählen.

Überprüfen und kontrollieren Sie die Speisen regelmäßig. Mit der Zeit werden Sie mit den erforderlichen Einstellungen für die verschiedenen Mengen Erfahrung sammeln.
Im Abschnitt “Tips und Hinweise” erfahren Sie mehr über die Regeln beim Auftauen.

Wie wird die richtige Mikrowellenleistung gewählt?

Rapid / 900 W
– Schnelles Erwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder von anderen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Falls die Gerichte Eier oder Sahne enthalten, wählen Sie bitte eine niedrigere Leistungsstufe.
750 W
– Zum Garen von Gemüse, Fisch, Fleisch usw.
650 W
– Zum Garen von Gerichten, die nicht umgerührt werden können.
500 W
– Zum schonenden Garen, z.B. für Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eierspeisen und zum Fertiggaren von Eintopfgerichten.
350 W
– Zum Köcheln von Eintopfgerichten.
Defrost ✳ / 160 W
– Zum Auftauen
Keep Warm / 90 W
– Zum Erweichen von Butter, Käse und Eis.